



Duxelles

Ein Klassiker der französischen Küche – erstmals bezeichnete 1814 der französische Autor Beauvilliers ein Duxelles-Rezept mit Pilzen als »La Ducelle«



1 Für die Duxelles die Champignons sehr klein schneiden. (Braune Champignons haben mehr Aroma als weiße). Butter in einer Pfanne auslassen und die Hälfte der gehackten Schalotten glasig weich dünsten, dann die Pilze zugeben und trocken, (bis das Pilzwasser vollständig extrahiert ist), zu einer Duxelles sèche einkochen lassen. Das Tomatenmark unterrühren und noch 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Verwendung : Als klassische Farce für ein Filet Wellington, für Geflügel unter die Haut gespritzt und als Farce zum Gratinieren von kurz gebratenen Rind, Schwein, Geflügel und Wild. – Basis einer Sauce Duxelles. – Die Duxelles schmeckt auch köstlich pur auf Brot.

ZUTATEN :

250 g Champignons
(möglichst braune ; sehr klein gewürfelt)
1 EL Butter
2 Schalotten, fein gewürfelt,
1 TL Tomatenmark (gehäuft)
1 Spritzer Zitronensaft
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle